平成29年2月の給食

2月3日 金曜日



今日の献立は、すし飯、すまし汁、手巻きの具、のり、節分豆です。

今日は節分の行事食。

今日は、調理場がとっても静かです。

…というのも、全員、数を数えているからです。

手巻きずしの具は、種類がたくさんあり、各クラスに

間違えないように数えて入れるので、みんな黙々と作業しています。



→ 蒸したかにかまぼこは、フィルムに覆われているのでひとつひとつ丁寧に全部はがしていきます。





ウインナーを数え…玉子焼きを数え…かにかまぼこを数え…しかも、見た目もきれいに並べながら 入れていきます。

2月6日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、栄養ぞうすい、大豆と煮干しの揚げ煮、ミモザサラダです。 ぞうすいには、にんじんやさといも、だいこん、ねぎ、油揚げ、とり肉など たくさんの食材が入っているので栄養たっぷりです。

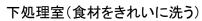
今日は、調理員さんのエプロンを紹介します。

給食は、衛生管理の徹底のために、作業が変わるたびにエプロンを変えます。





検収(野菜の土や根をおとす)







調理

調理(肉専用)





調理(揚げ物)

配缶(汁や煮物)



配缶(サラダや和え物)

エプロンは素材や色を変えて、区別しています。

エプロンが小さく見えるのは、小さいサイズのものを着用しているからで、

決して調理員さんの体格に問題があるわけではないそうです…♪(^^)♪

2月7日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、えび玉どんぶり、小煮干し、マカロニサラダです。

今日は、どんぶりなので、ご飯にかけて食べます。

昨日は、献立が忙しい上に、機械の不調があったりして調理作業が遅くなり、

遅くまで片づけにかかっていましたが、今日は順調なようで…



午前中に使った道具の片付けが始まりました。

給食センターで使う道具は大きいので、洗浄機も大きな機械を使っています。



これは、エアシャワーを使って、隅の汚れを落としたり、 水を吹き飛ばしたりします。

G 田栄養教諭「今日は、余裕がありそうですね~。もっと忙しい献立にすればよかった♪」 調理員「いやいや。忙しいですよ。大変なんですから。」 急に忙しく動き始める調理員さんたちでした。



← こちらは、きゅうりとツナを入れています。

数を間違えたら、栄養教諭に大目玉…ではなく、子どもたちが困るので

一生懸命数えました♪

2月8日 水曜日



今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、かみかみサラダ、りんごです。

パンと麺の組み合わせ。

炭水化物が多いのでは…?と、よく聞かれます。

しかし、パンは普段の大きさより一回り小さくなっていますし、

麺の量も、おうちで食べる時の1/3程度の量になっています。

(スパゲティでいうと、1人分100g程度のところ、給食では35g使用)



← 松前小学校のスパゲティ28kg!!

それでも、1000人分ともなるとこの量です。

おうちで食べる時は、ゆであがってからすぐに食べると思いますが、

給食の場合、出来上がってから各クラスの食缶に入れて、学校に配送し、

給食時間になるまで、蒸されているのでかなり固めにゆでています。



← ゆであがり♡

ラーメン屋さんでいうところの『バリかた』!?

いえいえ、それよりも固いかも…。

それでも、子どもたちの口に入るころには、かなり柔らかくなっています。

2月9日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、いもたき、ししゃもの南蛮漬け、酢の物です。

ししゃもは、小学校が2匹、中学校が3匹です。

残念ながら『本ししゃも』ではありません。

(価格の問題です。)

ししゃもの日は、食べるのに時間のかかる子が多く(特に小学生)

中には、きれいに骨だけ残してくる子もいます。

ある意味、器用ですよね…。

2月10日 金曜日



今日の献立は、ちらし寿司、すまし汁、若鶏の唐揚げ、ばんさんすう、いちごです。

今日は、岡田小学校のリクエスト献立です。

春を感じる献立ということで、ちらし寿司といちご♡

若鶏の唐揚げとばんさんすうは、不動の人気ですね。



← ばんさんすう

H田調理員「店長~。混ぜますか?(ちょっと命令ロ調)」

M本店長「はい。混ぜさせていただきます。」

G田「H田さん、いつのまにか、出世して偉くなってたんだね~(笑)

店長を顎で使うなんて♡」

H田調理員「い、いえ。今、ちょっと、たまたまです。」



← すまし汁のわかめ。左が岡田、右が北伊予です。



← みんな大好き、唐揚げ。



← いちごを数える K 井調理員と T 本調理員。

G田「ここは静かだね。」

K 井調理員「喧嘩してるんです。……うそです。」

仲良く二人で数えていました。

2月13日 月曜日



今日の献立は、白ごはん、けんちん汁、さばのみそ焼き、即席漬けです。

さばは、愛媛県産のものです。

給食センターで作ったみそだれに漬け込んで焼いています。

みそのおかげで、魚臭さがなくなり、子どもたちにも好評です。

ほかの魚や肉にも合うみそだれです。

おうちでも作ってみてください。

《みそだれ》

赤みそ 大さじ2

酒 小さじ1

砂糖 大さじ1

おろししょうが 小さじ1

葉ねぎ 1本

だし汁 大さじ1

2月14日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、春雨スープ、ハートのコロッケ、アーモンド和えです。

ハートのコロッケは、さすがに給食センターで手作りできないので、市販品を使用しています。



← フライヤーから出来上がってきたコロッケたち。



← なかには、出てきた時の衝撃でつぶれてしまうものもあり

ます。



← 各クラスに、調理員さんの♡もこめて、きれいに並べてい

きます。

給食では、すべての食材(果物は除く)を加熱して、調理しています。

食中毒を防止するためです。

松前町では、蒸煮冷却機という機械を使って、蒸してから冷やして

和え物やサラダを作っています。

しかし…最近、この機械の調子が悪く…



釜でゆでてから、冷却だけ機械にかけています。

作業も忙しくなりますが、食べた時の歯ごたえもちょっと違っているかもしれません。

一生懸命ゆであがった『もやし』をひきあげている H 田さん。

カメラを向けると、ついカメラ目線でにっこり♡

H 田調理員「だめだめ。真面目に仕事してるところ撮ってもらわなくちゃ。」

真面目に仕事しているように見えますよね♪

2月15日 水曜日



今日の献立は、コッペパン、きしめん、ハムとコーンのかき揚げ、フレンチサラダです。 きしめん作りは、まず、具材を炊くところから始まります。





鶏肉と干ししいたけ、油揚げを甘辛く炊きます。





隣の釜では、だしをとっています。だしは、きちんと量も図ります。

量が足りないと、G 田栄養教諭に怒られます。

T口調理員・N 岡調理員「最近、痩せましたね。きれいになりましたね。」

怒られないように、ご機嫌をとってくれますが、そんなことではだまされません♪



← 麺は、長いと教室で配りにくいので、短く切ります。





だしの中に具材と麺を入れて、味付けします。



← 配缶していきます。



← 麺は切っていてもこの通り。配缶が大変です。

配缶が大変でも、人気のある麺料理です。

2月16日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、じゃが芋南蛮煮、納豆みそ、レモン風味漬けです。

今日のじゃが芋は、男爵。

全部で200kg、手で切っていきます。



← 大変、大変。険しい…いや、にこやかな笑顔で切ってい

ます。

今日は、朝から調理場がにぎやか。納豆みその登場です。



← まず、豚ひき肉を炒めていきます。



← 納豆投入~。



← 釜の中でも粘ってます♡



← 赤みそと砂糖で味付けして出来上がり。

今日の担当 M 浦さんは、納豆が苦手。しかし…

「チョコレートみた~い♪」

そうでしょ。食べてみれば、おいしいってわかるのです。

2月17日 金曜日



今日の献立は、麦ごはん、粕汁、竹輪の磯辺揚げ、おひたしです。

粕汁は、名前の通り、ほんの少し酒粕が入ったみそ汁です。

粕汁は、一般的によく食べられている料理だと思っていたら、

愛媛県では、あまりなじみがない献立のようですね。

私は小さいころから食べなれていたので、特別なものとは感じていませんでした。

(出身が関西なもので…)

ところで…

給食センターで食材を切るときは、スライサーという機械を使っています。



← おひたしのほうれん草やキャベツを切っています。

松前町にはこの機械が2台あり、献立によって使い分けています。

今日は、和え物用と天ぷら(竹輪)用。



← 1cm幅の輪切りにしていきます。

ということで、粕汁に入れるねぎを切るスライサーがなくなってしまい…



← 第3のスライサー!?約10Kgのねぎを手切りです。



← あまりの手早さに右手がぼやけて写っています♪

G田「さすが~♪プロだね~。」

O西調理員「やめてくださいよ!! 小さく切れてないんだから!!」

いえいえ。十分です♪

2月20日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、ワンタンスープ、若鶏の照り焼き、大根サラダです。

今日は、中学校のみ揚げパンです。



← コッペパンをひとつひとつ揚げていきます。



← 揚がったら、熱いうちにきな粉と砂糖をまぶしていきま

す。



← できあがり♡

年に一度しかない揚げパン。

松前町外から通ってきている調理員さんが

「うちの子の学校では、揚げパンでないんです!」

あら~。残念。

「松前に転校してくれば?」

ですよね♪

2月21日 火曜日



今日の献立は、コッペパン、カレーシチュー、コールスローサラダ、ぽんかんです。

今週は、ご飯を炊いてくれている業者さんの機械の不具合のため、

主食が毎日コッペパンになります。

ご迷惑をおかけしています。

今日は、本来ならエッグカレーライスだったのですが、

パンになったために、少し味を変えてカレーシチューに仕上げました。



私が子供の頃は、ごはんの給食が月に1回しかなかったので

カレーシチューは、よくパンと一緒に出ていましたが

私がこの仕事についてからは、シチューとして提供したことがあまりありません。

学校でも、子どもたちには不評のようでした。



← 今日のじゃが芋担当、O 西さんと O 笠原さん。

「上品な私たちの一口サイズに切っています♪」 マスクで口が見えなくてよかったね♪

2月22日 水曜日



今日の献立は、揚げパン、きつねうどん、、ナッツいりこ、ごまドレッシングサラダです。 今日は、松前小学校が揚げパン。



← 慣れた手つき♪の T 本調理員。



← 揚げパン屋さんができそう♪な M 好調理員。



← 私も慣れた手つきでしょう♡と、N 岡調理員。

揚げパンは、スムーズに調理できていたので、ほかの部屋に行ってみると…



← あっ!!サボってる!!(ホントは作業の確認中です)



← いびつな二人の愛情を表現してくれました♡

もちろん、給食にはみんなの愛情がたっぷり詰まっていますよ♡

2月23日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、五目きんぴら、和風サラダ、青りんごゼリー、みかんジャムです。

今日は、本当はご飯の日なのですが、コッペパンに変わったので、

小女子ちりめんを来週に延期にし、

その代わりに青りんごゼリーとみかんジャムをつけました。



← 今日は、写真撮らないんですか?
と、五目きんぴらを配缶中のN岡調理員。

なんだか、毎日登場しているような…? 松前町は、写真にとられるのがうれしい調理員さんが多いのです♪

ということで、今日は、五目きんぴらの調理です。



← せん切りにしたじゃが芋をカリカリに揚げます。



← こちらも毎日登場。ベテラン M 好調理員。



← 1 校分のじゃがいもです。今日は、全部で12kg揚げま

す。

ごはんにピッタリの五目きんぴら。

今日も手間を惜しまず、丁寧においしく出来上がりました♡

2月24日 金曜日



今日の献立は、コッペパン、沢煮椀、いわしのアングレーズソース、甘酢漬けです。



← ばらばらになった部品。



 ← 野菜を切るスライサーは、終わったら細かい部品を 全部外して、きれいに洗います。組み立てるのが大変…。



← いわしはカラッとから揚げして…



← パン粉はオーブンできつね色に焼き上げ…



← ソースと砂糖で甘辛いたれを作っていわしとパン粉を合

わせます。

いわしのアングレーズソースのできあがり♪

和え物室では…



私が入っていくなり、目をそらす M 浦調理員と K 井調理員。

なになに。どんな失敗したの~?

M浦・K井調理員「なんでもありませ~ん。」

にやにやしながら配缶をしていました。

この二人も、写真に写るの大好きなんですよね。

2月27日 月曜日



今日の献立は、揚げパン、きのこシチュー、にら玉、フルーツ和え、ヨーグルトです。

今日は、岡田小学校と北伊予小学校が揚げパンです。

今年度、最後の揚げパンです。

今日は、給食センターは大忙し。



← ウッキー♪サルではありません。

フルーツ和えのバナナは、皮をむく人と切る人で分担します。

バナナはきれいに洗って消毒していますが、

皮を触った人は、実にさわらないように作業します。



りんごも洗浄、消毒してから切っていきます。

バナナは64kg、りんごは17kg。

さすがの調理員さんも今日は黙って黙々と作業していました。



いつもより、ちょぴり豪華なフルーツ和え、楽しんでもらえたかしら?

2月28日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、みそ汁、揚げ出し豆腐、ごま和え、こうなごちりめんです。

久しぶりのごはん給食です。

こうなごちりめんは、先週から延期していた献立です。

揚げ出し豆腐も久しぶりの献立です。

もちろん手作りです。



← 1/6に切った押し豆腐にでんぷんをつけていきます。

一番新人の I 宮調理員。まだ、緊張気味です。

G 田栄養教諭「あれ?微妙~に、大きさが違う?」

(押し豆腐をひとつひとつ手で切っていくので、多少の大きさの違いは出てしまうんですけどね。)

T本調理員「いやいや、目の錯覚ですよ。」

T 井調理員「もう、老眼じゃないんですかぁ?」

G田「あぁ、そう。気のせいか」

(二人で声をそろえて)「そうです。気のせいです!!」



← ひとつずつ、丁寧に油の中へ。



← きれいに並んで揚がっていきます。





角バットに各クラスごとに数えてから、手作りのたれと糸かつおをかけてできあがり♡ 数えているのは H 金調理員。たれと数の確認は H 田調理員と M 浦調理員です。 最近、同じメンバーがよく、写真に登場しているような気が…。 心配な人を撮るようにしているからね♪と言っておきました。